

VOLLKORN-KNUSPERWECKERL



★★★★★ 4.8 bei 33 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
Wasser in eine Rührschüssel geben. Die Dinkelvollkornmehl
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelvollkornmehl/>), Dinkelmehl
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelmehl-900/>) und Einkornvollkornmehl (alternativ ein anderes
Vollkornmehl), Salz, Backmalz
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gertenmalzmehl/>) und Sesam dazugeben und zu einem
weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht
geknetet werden).
- 2** Den Teig zudeckt und bei Zimmertemperatur ca. 4
Stunden rasten lassen.
- 3** Den Teig auf eine gut bemehltes Backpapier (am besten
bereits direkt am Backblech) geben und auch die Oberfläche
des Teigs mit Roggenmehl bestreuen.
- 4** Anschließend mit den Händen vorsichtig etwas
auseinanderdrücken, damit ein Rechteck entsteht.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 5** Den Teig mit Hilfe einer scharfen Teigkarte
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teigabstecher/>) in drei längliche Teile teilen. Von jedem dieser
Teile nochmals ca. 3-4 Stück abstechen und auf dem Blech
verteilen.

Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

400 g	lauwarmes Wasser
150 g	Einkornvollkornmehl
250 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Dinkelmehl 700 oder 900
10 g	Salz
10 g	Backmalz
5 g	frische Germ
20 g	Sesam

6

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.